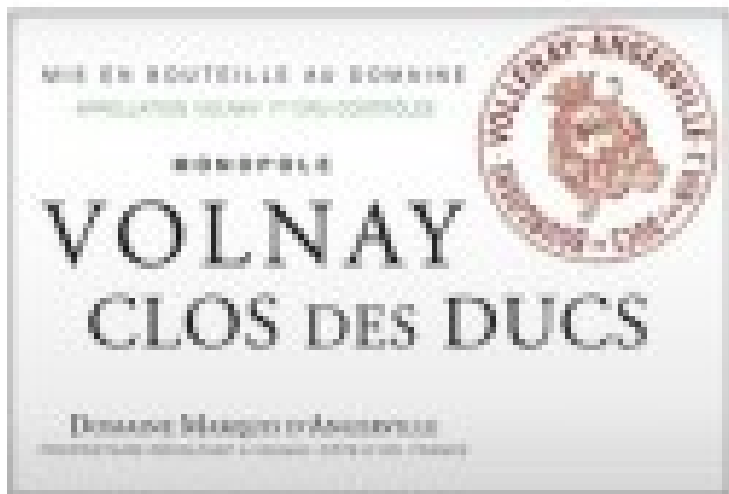


# Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Clos des Ducs" Monopole 2020



Prix du produit :

**1 740,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): G. d'angerville (PELICAN - Jura)

Millésime: 2020

Appellation: Volnay 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Clos des Ducs, Monopole

Wine Advocate (Parker): 95+/100

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

**PRESENTATION DU Domaine Marquis d'angerville  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru "Clos des Ducs" Monopole 2020**

**Robert Parker's wine advocate** (William Kelley, janvier 2023) : 95+/100. *Readers will have a fun time debating the relative merits of d'Angerville's 2018, 2019 and 2020 Volnay 1er Cru Clos des Ducs in 20 years' time, as for now it is a very close-run thing. The 2020 is certainly superb, wafting from the glass with aromas of sweet cherries, plums and berries mingled with spices, orange zest, peony and discreet hints of oak, followed by a medium to full-bodied, layered and seamless palate that's bright, elegant and rich but refined. Of the trio, it's probably the 2020 that carries the sunshine and warmth of the vintage the most lightly, even though the year was, on paper, the most extreme. Drink date 2030-2060.*

**Robert Parker's wine advocate** (William Kelley, janvier 2022) : 93-95+/100. *The most reserved wine in the cellar is the 2020 Volnay 1er Cru Clos des Ducs, a promising young wine that*

---

*unwinds in the glass with aromas of red cherries and raspberries mingled with warm spices, rose petals, raw cocoa and sweet soil tones. Medium to full-bodied, powerful and concentrated, with lively acids, powdery tannins and a youthfully tightly wound core, it concludes with a long, penetrating finish. It's a brilliant effort that will take some time to unwind.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir :** Un acte officiel du début du 16ème siècle répertorie déjà cette parcelle de 52 ouvrées dans l'ancien Domaine des Ducs de Bourgogne. L'ouvrée, l'unité de surface traditionnelle en Bourgogne, représente la surface dont un vigneron pouvait s'occuper seul en un jour; il y a environ 24 ouvrées dans un hectare. Véritable clos, ceint de meurgers, il couvre une surface de 2,15 hectares, identique aux 52 ouvrées mesurées au 16ème siècle. Le sol est fortement calcaire, pierreux, pauvre, assez profond et très argileux (marne blanche). L'exposition sud-est parfaite est garante d'un ensoleillement idéal. La pente très accentuée du vignoble permet un très bon drainage.

**Vin :** C'est le grand vin du Domaine. Ferme et élégant à la fois, il joue dans une ligue à part. Sa structure est complexe et harmonieuse. Ses arômes, très amples, lui confèrent un volume exceptionnel et une rare distinction. Vin de garde, il évolue lentement en bouteille pour atteindre une grande plénitude à partir de 10 ans d'âge. Les grands millésimes demandent souvent plus de temps.

**Description brève du produit :**

C'est le plus grand vin du domaine d'Angerville. Sans commentaire !